

م ق م : ١٦٢٣/ ٢٠٠٥

اللبن المعقم طويل العمر

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/ ٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٦٢٣ / ٢٠٠٥الخاصة بـ " اللبن المعقم طويل العمر " تلغي وتحل محل أخر أصـدار لهـا عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

اللبن المعقم طويل العمر

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن المعقم طويل العمر وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

٢/ ١ اللبن المعقم طويل العمر :

هو اللبن المجنس المعقم المعامل بالحرارة المناسبة لزمن محدد والمبرد مباشرة والمعبأ فى عبوات معقمة والمصنع من :

٢/ ١/ ١ لبن طبيعى :

هو اللبن الخام الجاموسى أو البقرى.

٢/ ١/ ٢ لبن معدل :

هو اللبن الطبيعى الذى عدلت فيه نسبة الدهن أو البروتين أو الإثنين معاً بإضافة الألبان المجففة أو المركزة أو دهن اللبن.

٢/ ١/ ٣ لبن مسترجع :

هو اللبن المجفف بأنواعه (كامل الدسم أو المنزوع الدسم جزئياً أو خالى الدسم) المسترجع فى الماء.

٢/ ١/ ٤ لبن معاد تكوينه :

هو اللبن الفرز المجفف المسترجع فى الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٣/ ٢ يكون التعقيم بأية طريقة من الطرق الحرارية المتعارف عليها.

٣/ ٣ تكون بقاياً العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٤ لايسمح بتداول المنتج إلا بعد اجتياز العينة الممثله لاختبار قوة الحفظ.

٣/ ٥ الألبان الطبيعية والألبان الطبيعية المعدلة كاملة الدسم :

٣/ ٥/ ١ لاتقل نسبة الدهن فى اللبن الجاموسى عن ٥,٥٪ والمواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٧٥٪.

٣/ ٥/ ٢ لا تقل نسبة الدهن فى اللبن البقرى عن ٣٪ والمواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٢٥٪ فى اللبن الطبيعى، ٨,٥٪ فى اللبن الطبيعى المعدل.

٣/ ٦ الألبان الطبيعية والألبان الطبيعية المعدلة نصف الدسم :

٣/ ٦/ ١ لاتقل نسبة الدهن فى اللبن الجاموسى عن ٢,٨٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٩٪.

٣/ ٦/ ٢ لا تقل نسبة الدهن فى اللبن البقرى عن ١,٥٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.

٣/ ٧ الألبان الطبيعية والألبان الطبيعية المعدلة خالية الدسم :

٣/ ٧/ ١ لا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية الكلية عن ٨,٥٪ فى اللبن الطبيعى، ٩٪ فى اللبن الطبيعى المعدل.

٣/ ٨ الألبان المسترجعة والألبان المعاد تكوينها كاملة الدسم :

٣/ ٨/ ١ لا تقل نسبة الدهن عن ٣٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنيـة غير الدهنية عن ٨,٥٪.

٣/ ٩ الألبان المسترجعة والألبان المعاد تكوينها نصف الدسم :

٣/ ٩/ ١ لا تقل نسبة الدهن عن ١,٥٪ ولا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.

٣/ ١٠ الألبان المسترجعة خالية الدسم :

٣/ ١٠/ ١ لا تقل نسبة المواد الصلبة اللبنية الكلية عن ٩٪ .

٣/ ١١ لا تزيد نسبة الحموضة فى المنتج على ٠,١٧٪ محسوبة كحمض لاكتيك.

٣/ ١٢ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لماتصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات المرضية وسمومها.

٣/ ١٤ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠ خلية/ مل بعد تحضين اللبن على درجة حرارة من ٣٠- ٣٥°س لمدة ٧ أيام.

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشرشيا كولاى.

٣/ ١٧ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٨ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية.

٣/ ١٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز إضافة الفيتامينات والأملاح المعدنية بالنسب المسموح بها صحياً.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الأدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ فترات صلاحية المنتجات الغذائية والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الإستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (لبن معقم طبيعى كامل الدسم أو نصف دسم أو خالى الدسم أو لبن معقم طبيعى معدل كامل الدسم أو نصف دسم أو خالى الدسم أو ...).

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن والمواد الصلبة اللبنية غير الدهنية.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى أوالحجم.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.



٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمكونات والمواد المضافة فى حالة إضافتها .

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاته"

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٦/ ٣ اختبار قوة الحفظ :
تؤخذ عينات ممثلة لكل تشغيله وتحفظ على درجة حرارة من ٣٠ - ٣٥° س لمدة أسبوع ثم تفحص العينات للتأكد من خلوها من حدوث الانتفاخ- تجبن- ارتفاع الحموضة أو تغير فى الطعم والرائحة وللتأكد من مدى ثباتها عند إجراء اختبار التجبن بالكحول (تركيز ٦٨٪ حجم / حجم).

٧- المصطحات الفنية

لبن طبيعى .... Natural Milk

لبن خام .... Raw milk

لبن مكون .... Recombined milk

لبن مسترجع .... Reconstituted milk

لبن معدل .... Standardized milk or toned milk

لبن فرز مجفف .... Dried Skimmed Milk

اللبن المجفف .... Milk powder

٨- المراجع

1- Robinson, R. Kand Fifst, MA, Dphil 1990 .

Dairy Microbiology vol, 1 and 2

Ed. Elsevir Applied science, London and New york .

2- Community Legislation in force 1991 .

EUR - Lcx … Document 341 DO 180.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- كلية الزراعة ـ جامعة القاهرة.
- شركة مصر للألبان.
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- معهد التغذية.
- مصلحة الكيمياء.
- المركز القومى للبحوث.
- شركة جهينة للألبان.
- شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).
- وزارة التموين.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- وزارة الزراعة.
- الهيئة العامه للتصنيع.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1623/ 2005

LONG LIFE STERILIZED MILK

ICS : 67.100.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality